

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010518 S-2023 号

Q/SYQ

沈阳原全食品有限公司企业标准

Q/SYQ 0001S-2023

淀粉肠

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-10-19 发布

2023-11-16 实施

沈阳原全食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》或 GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定，其中铬指标严于国家标准。其它指标依据产品实测值确定。

本标准由沈阳原全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王爱军。

本标准属首次发布。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡肉、鸭肉及其皮、饮用水、食用淀粉、大豆蛋白中的两种或多种为主要原料，经修整、腌制、绞碎后，加入香辛料、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、食糖、食用盐、味精和食品添加剂，再经斩拌、滚揉、填充、蒸煮、熏制（或不熏制）、冷却等工艺制成的熟肉制品淀粉肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与亚硝酸的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

Q/SYQ 0001S-2023

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7740 天然肠衣
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜
GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号公布 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉、鸡肉、鸭肉及其皮：应符合 GB 2762、GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 鲜葱、鲜蒜、鲜姜：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定
- 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104、GB/T317 或 GB/1445 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	指 标	检验方法
外观	肠体干爽，有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损、无霉斑。	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察外观、色泽，组织形态，杂质，品尝滋味，嗅其气味。
色泽	具有产品固有色泽、切片呈粉红色或玫瑰红色，有光泽，且均匀一致。	
组织形态	组织致密，有弹性，切片完整，无密集气孔，无汁液渗出，无异物。	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品固有风味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 25	GB 5009.6
淀粉/ (g/100g)	≤ 25	GB 5009.9
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
a 限于熏、烧、烤香肠		

3.4 微生物指标

3.4.1 预包装产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

指 标	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.4.2 散装产品微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

指 标	限 量	检 验 方 法
沙门氏菌/(/25g)	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g) ≤	1000	GB 4789.10 第二法

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.2.2 每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备样留检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验，附产品合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量（仅适用于预包装产品）、菌落总数（仅适用于预包装产品）、大肠菌群（仅适用于预包装产品）

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装采用天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，采用胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定，采用（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定，或采用其他肠衣膜，应符合相关标准的规定。真空包装袋及散装食品袋应符合 GB 4806.7 的要求。外包瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

仓库应卫生、阴凉、通风、常温、干燥，或在 0℃~4℃或-18℃条件下贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物资混存；产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，与墙面距离不低于 15cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

在符合本标准规定贮运条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准，散装产品在无人污染的情况下，保质期均以产品标签标注为准。

Q/SYQ 0001S-2023

